



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK TAVA

<https://www.bagdatbaharat.com.tr>

750 gr. filetolara ayrılmış balık
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı süt veya su
1/2 bardak Bağdat Pane Harcı
1 bardak sıvıyağ
1-2 demet maydanoz
1 adet limon
Tuz
Bağdat karabiber

Balıkların başlarını ve kemiklerini çıkarıp filetolara ayırın ve derisini temizleyin. Yemek zamanına yakın tuzlayıp Bağdat Karabiberi katın. Önce, su veya süt karışımı yumurtaya sonra da Bağdat Pane Harcına bulayın. Kızdırılmış yağa atarak pembe renkte kızartın. Peçete üzerine çıkarın. Servis tabağına yerleştirip üzerlerine birer limon dilimi koyun ve maydanozla süsleyip servis yapın.